FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2011

Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2011

Chianti Rufina Riserva DOCG

Ce vin, choisi par la famille Frescobaldi afin de perpétuer latradition consistant à réserver une collection privée à ses nouveau-nés,provient des plus vieilles vignes du Château de Nipozzano,dotées de profondes racines. D'une grande complexité etharmonie, il est vieilli pendant 24 mois en fûts de chêne dans le respect de l'anciennetradition toscane.

Conditions climatiques

Au cours du mois d'août, deux conditions climatiques d'importance majeure ont permis, grâce au pouvoir des éléments naturels, de façonner les caractéristiques des raisins. La première moitié d'août a été marquée par des journées ensoleillées, des températures diurnes jamais supérieures à 30 °C et des nuits très froides. Toutefois, pendant la deuxième partie d'août, la puissance du soleil a donné de la force et de la densité aux raisins rouges comme le Sangiovese. Résultat : nous avons obtenu des raisins rouges caractérisés par un état de santé extraordinaire, bien mûrs, denses et riches en substances polyphénoliques. La vendange du Vecchie Viti a été réalisée le 3 octobre. Sangiovese : si ce cépage est parfois source de préoccupation, cette année, à Nipozzano, il a porté ses fruits. Les premières récoltes ont été fruitées et fraîches. Puis, grâce à un mois de septembre très ensoleillé, nous avons fait atteindre aux Sangiovese qui poussent sur ce domaine un niveau de maturité de la pulpe et de la peau pouvant être atteint uniquement lors des meilleures années.

Notes techniques

Origine: Castello di Nipozzano
Variété de vin: Sangiovese et autres cépages (Malvasia nera, Colorino, Canaiolo)
Degrè d'alcool: 14%
La fermentation malolactique: Directement après la fermentation alcoolique
Élevage: Fûts de chêne - 24 mois en fûts de chêne et 3 mois en bouteille

Dégustation

Le Nipozzano Vecchie Viti 2011 affiche une robe rouge rubis lumineuse et brillante. L'attaque olfactive laisse apparaître des fruits très mûrs, notamment la griotte, la fraise et la framboise. Parfums doux de barbe à papa et de rose sauvage, et notes de fruits secs comme les noix et les brous de noix. S'ensuivent des senteurs épicées comme le clou de girofle et l'anis étoilé, puis une finale minérale. En bouche, il se révèle persistant et très moelleux. Dégustation en mars 2014

Suggestions de dégustation: Exalte à merveille des plats comme la classique ribollita, les pappardellesau ragoût de sanglier et les cannellonis farcis à la viande. Idéal avec des plats à base de viande rouge cuits au four ou au grill.

Prix et reconnaissance

Wine Spectator: 92 Points
Gambero Rosso: Tre Bicchieri
Vinous: 92 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points
I vini di Veronelli: Sole - for the 20 most exciting italian wines
Le Guide de L'Espresso: 18,5/20 Points
Wine Enthusiast: 92 Points